

<<煲汤精选200例>>

图书基本信息

书名：<<煲汤精选200例>>

13位ISBN编号：9787508273198

10位ISBN编号：7508273192

出版时间：2012-3

出版时间：金盾

作者：董国成 编

页数：74

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<煲汤精选200例>>

内容概要

这是一本专门介绍如何煲汤的菜谱书。

《煲汤精选200例》分为清淡蔬菜汤、肉味香汤、水产鲜味汤三部分共200例，每个部分均介绍了汤的制作方法和要注意的问题。

《煲汤精选200例》材料易购，制作简单，口味独特，易学易做，非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

<<煲汤精选200例>>

作者简介

董国成，高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理工作室行政总监、执行主编。曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职。先后编著出版了《特色创新菜》、《新编家常小炒》、《新编家常菜》系列、《精选家常菜1888例》、《煲好汤1688例》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<煲汤精选200例>>

书籍目录

第一部分 清淡蔬菜汤 番茄番茄汤 土豆番茄紫菜汤 番茄白玉汤 鲜味番茄汤 青瓜青瓜汤 紫菜瓜片汤 青瓜粉条汤 腐皮瓜丝汤 菠菜菠菜粉丝汤 菠菜黑耳汤 高汤翡翠汤 花生菠菜咸汤 油幕瘦肉油菜汤 油菜红白汤 酸辣油菜汤 油菜鸽蛋鲜汤 白菜白菜三色汤 黑白美味汤 红肠白菜汤 海带菜叶汤 海带海带肉片汤 青菜海带汤 高汤煮海带 火腿海带汤 玉米粒酸甜米粒汤 米粒青豆汤 三色滋补米粒汤 米粒瘦肉汤 木耳木耳鸡蛋汤 海味木耳汤 黑耳青菜红肠汤 清淡黑白汤 银耳银耳甜汤 山楂银耳开胃汤 冰糖银耳羹 富贵吉祥羹 干豆皮红丝豆皮汤 辣味豆皮汤 腐皮绿色汤 瓜丝腐皮汤 豆腐清汤豆腐 豆腐油菜汤 泡椒豆腐辣味汤 蛋花豆腐汤 黄豆芽回味豆芽汤 金牙木耳汤 菜心黄芽汤 豆腐青菜黄芽汤 榨菜榨菜红肠汤 开胃榨菜汤 三色榨菜汤 榨菜豆腐粉条汤 茭瓜茭瓜鸡蛋汤 黑耳茭瓜汤 茭瓜虾皮紫菜汤 双色茭瓜汤 黑腐竹黑腐竹瓜片汤 粉丝黑腐竹汤 黑腐竹青菜汤 高汤黑腐竹 山鸡蛋辣味山鸡蛋汤 韭菜山鸡蛋汤 山鸡蛋香菜红肠汤 翡翠山鸡蛋汤 平菇平菇肉片汤 鸡蛋平菇粉条汤 酱色平菇汤 平菇土豆汤 土豆清汤土豆 土豆番茄青菜汤 海味土豆汤 老汤土豆 豆腐皮韭菜豆皮汤 酸辣豆皮汤 豆皮青菜汤 双豆腐皮汤 地瓜香甜地瓜汤 五花肉地瓜汤 地瓜米粒羹 柠檬地瓜汤 芋头芋头汤 粉皮芋头红肠汤 芋头油菜清汤 芋头青豆汤 山药清汤山药 瘦肉山药汤 山药胡萝卜汤 滋补山药汤 黄花幕木耳黄花菜汤 黄花青菜汤 肉片黄花汤 黄花粉丝汤 茶树菇茶树菜叶汤 黑耳茶树汤 茶树菜胆汤 高汤茶树菇 粉皮白菜粉条汤 粉条猪血韭菜汤 麻辣红汤粉条 鲜味粉条汤 第二部分 肉味香汤 猪肉养颜瘦肉汤 瘦肉山药汤 青菜粉皮肉汤 土豆健脾肉汤 猪肝红汤猪肝 猪肝木耳枸杞汤 银牙猪肝汤 猪肝白菜汤 猪肺猪肺油菜汤 菜叶猜肺汤 猪肺青瓜粉丝汤 泡椒猪肺汤 猪血韭菜猪血豆腐汤 翡翠猪血汤 酸辣猪血汤 猪血腐皮汤 排骨排骨汤 猪排白菜香味汤 海带粉皮猪排汤 猪排老姜汤 羊肉家常羊肉汤 羊肉萝卜山药汤 竹笋羊肉汤 羊肉青菜汤 羊头肉酸辣羊头肉汤 江汤羊头肉 原味羊头肉汤 滋补羊头肉汤 羊脑健脑汤 美味羊脑汤 红枣羊脑汤 鲜奶羊脑汤 羊排羊排滋补汤 青菜粉条羊排汤 清汤羊排 羊排泡饼汤 家鸡冬瓜香菇鸡块汤 鸡块土豆粉条汤 茶树菇鸡块汤 叁鸡美味汤 第三部分 水产鲜味汤

<<煲汤精选200例>>

章节摘录

版权页： 插图： 海带菜叶汤 原材料 白菜叶200克，鲜海带45克。

调味料 高汤适量，鲜味酱油10克，葱花4克。

制作方法 1.将白菜叶洗净，撕成大片。

鲜海带洗净，切成块待用。

2.净锅上火，倒入高汤，调入鲜味酱油，下入鲜海带、白菜叶煲至成熟，撒入葱花，盛碗即可。

煲汤心得 白菜叶和海带煲制的时间要稍微长点，这样成菜口味更好。

两者煲汤具有杀菌、健脾、预防甲状腺肿的功效。

海带肉片汤 原材料 鲜海带200克，猪肉125克。

调味料 玉米胚芽油15克，精盐7克，蚝油2克，鸡粉4克，葱、姜各3克，香油5克。

制作方法 1.将鲜海带洗净，切成小块。

猪肉洗净，切成片待用。

2.净锅上火，倒入玉米胚芽油烧热，葱、姜爆香，下入猪肉煸炒至变色，调入蚝油，下入鲜海带煸炒几下，倒入水，调入精盐、鸡粉煲至成熟，淋入香油，盛碗即可。

<<煲汤精选200例>>

编辑推荐

《煲汤精选200例》材料易购，制作简单，口味独特，易学易做，非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

<<煲汤精选200例>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>